

# Kartoffelgratin

für ca. 10 Personen

Zeitaufwand: ca. 90 Minuten



Zutaten: 2.5 kg Kartoffeln  
Salz, Muskat, Pfeffer  
6 dl Vollrahm  
6 dl Milch  
30 g Butter  
1 Lauchstengel  
ca. 400 gr Reibkäse

Zubereiten: Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden.  
In eine ausgebutterte Gratinform geben.  
Den Lauch waschen, feinblättrig schneiden und im Butter dünsten, der Gratinform zufügen.  
Milch, Rahm und den Reibkäse separat mischen und würzen.  
In die Form giessen bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind.  
Ca. 50 Min. im Ofen bei 180°C gratinieren bis der Kartoffelgratin weich und die Oberfläche braun ist (Nadelprobe).